



AFVA

JAPHAC

Journal of Applied Pharmaceutical Sciences

Journal Homepage: japhac.wix.com/afva



PERSPECTIVES: FOOD SAFETY / PERSPECTIVAS: SEGURANÇA ALIMENTAR

AVANÇOS NA QUALIDADE DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NO BRASIL PARA EVENTOS ESPORTIVOS

Advances in Quality of Meals Production in Brazil for Sport Events

Leonardo Teixeira de Souza*

*Nutricionista, Mestre em Ciências Biológicas.

Laboratório de Técnica Dietética, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Universidade Federal da Bahia - UFBA.

* Rua Rio de Contas, s/nº, Vitória da Conquista - BA leonut99@yahoo.com.br

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem por objetivo ofertar alimentação nutricionalmente completa, harmônica e adequada no que diz respeito às condições higienossanitárias a seus comensais. Outras denominações que as UAN podem receber são UPR (Unidades Produtoras de Refeições) ou serviços de alimentação, que podem ser institucionais, industriais ou comerciais. Os restaurantes comerciais são, portanto, considerados UAN, mesmo tendo fins lucrativos¹. De acordo com a RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), são serviços de alimentação: estabelecimentos onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local².

Todos os setores de produção enfrentam o desafio da qualidade de seus produtos nos dias atuais e, sobretudo na indústria de alimentos, os procedimentos de higienização são fundamentais para assegurar a qualidade. Considerando que geralmente ocorrem perdas de informações epidemiológicas, há subestimação do número real de doenças transmitidas por alimentos (DTA). As estimativas são de que apenas 1 a 10% dos casos sejam computados pelas estatísticas oficiais. Tais informações são importantes, pois indicam que o problema das DTA é uma questão de saúde pública muito maior do que se tem registrado pelos órgãos sanitários, principalmente no Brasil³.

As UAN, sobretudo aquelas que trabalham com o sistema *self-service*, devem obedecer às regras de manipulação correta de alimentos em função do alto nível de exposição com um longo tempo de distribuição das preparações servidas, da forma de armazenamento das mesmas e da complexidade das operações efetuadas. Caso os estabelecimentos fornecedores de alimentação coletiva não atendam a padrões de qualidade para manter a segurança higienossanitária dos alimentos, os mesmos poderão ser veiculadores de DTA⁴. Esta questão torna-se ainda mais relevante considerando os eventos esportivos previstos para o país nos próximos anos, em

que o público consumidor e frequentador das UAN tende a aumentar significativamente.

Assim sendo, a ANVISA publicou por meio da Portaria nº 996/2013 a lista das cidades-sede da Copa do Mundo de Futebol de 2014 que aderiram ao projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação, sendo estas: Belo Horizonte, Brasília, Cuiabá, Curitiba, Fortaleza, Manaus, Natal, Porto Alegre, Recife, Rio de Janeiro e São Paulo. A proposta de categorização dos serviços de alimentação no Brasil é uma iniciativa pioneira baseada em experiências bem-sucedidas em cidades como Nova Iorque e Londres, e em países como Nova Zelândia e Dinamarca⁵. O projeto prevê a classificação dos serviços de alimentação nas cidades-sede da Copa 2014, e tem como objetivo permitir que o cidadão conheça o nível de adequação sanitária dos estabelecimentos. Para isso, destinou-se uma verba de R\$ 4.850.000,00 para divisão entre estas cidades, para inicialmente realizar a categorização de aproximadamente 8000 UAN⁵.

Considera-se a relevância do fortalecimento das ações de vigilância sanitária relacionadas a serviços de alimentação, tendo como base os critérios de risco e necessidade de se aperfeiçoar a comunicação de risco aos consumidores, com vistas a atender as demandas decorrentes da realização do evento futebolístico de maior visibilidade internacional⁵.

A categorização dos serviços de alimentação foi baseada na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Tal resolução vai de encontro aos objetivos do processo de categorização dos restaurantes, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população, considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação e a necessidade de elaboração de requisitos higienossanitários gerais aplicáveis em todo o território

nacional. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais e institucionais, delicatéssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres. Os restaurantes comerciais, portanto, são contemplados por tal resolução².

Sendo assim, profissionais especializados da ANVISA aplicaram um *check list* para o levantamento das não conformidades dos estabelecimentos em questão e posterior categorização. Tal processo está previsto para ser concluído em abril de 2014. Os itens descritos para avaliação constituem: edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, bem como a higienização dos mesmos, controle de pragas e vetores urbanos, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas, ingredientes e embalagens, preparação do alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado, exposição do alimento preparado, documentação e registro. Salienta-se que há itens que são pré-requisitos mínimos para a participação do restaurante no processo de categorização, como por exemplo, a disponibilidade de água potável e a presença de serviço de esgoto e saneamento básico no local de funcionamento do mesmo².

Inicialmente, observa-se que o número de restaurantes a serem categorizados é pouco representativo no que tange ao real número de estabelecimentos comerciais que produzem e comercializam refeições prontas para o consumo. Além disso, a especulação de que tal iniciativa só se deu pela proximidade de um evento internacional como a Copa do mundo de futebol é evidente. Porém, destaca-se que esta é uma proposta pioneira no Brasil e que sua necessidade é iminente, mesmo sendo a partir de um número restrito de cidades e de restaurantes e mesmo sendo com o advento da Copa do Mundo de 2014, dados os interesses comerciais e turísticos por traz do projeto.

A expectativa é que o processo de categorização se estenda para outros restaurantes e que seja capaz de atingir a todas as cidades do Brasil através da ANVISA. A extensão deverá se dar não apenas a outros restaurantes das cidades que sediarão jogos da copa, mas também para outras cidades brasileiras.

Dessa forma, espera-se que os restaurantes que não obtiverem boa classificação dentro das categorias busquem pela melhoria de suas prestações de serviços. Para tal, almeja-se que os proprietários dos estabelecimentos apostem na contratação de profissionais especializados na área de produção de refeições, garantindo a melhoria dos serviços prestados e uma melhor classificação dentro do processo de categorização.

Com isso, o setor de produção de refeições coletivas experimentará um crescimento não apenas do ponto de vista de número de serviços prestados, mas também do ponto de vista de busca por qualidade. Dessa forma, espera-se garantir melhores condições

higienicossanitárias dos alimentos produzidos e comercializados e contribuição para a melhoria da qualidade de vida da população.

Referências:

1. Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 2011; 4^a ed. São Paulo: Ed. Metha.
2. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
3. Germano PML, Germano MIS. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos. 2011: São Paulo: Varela.
4. Ebone MV, Cavalli SB, Lopes SJ. Segurança e qualidade higienicossanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. Rev Nutrição 2011; Campinas, SP; 5 (24):725-734.
5. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Portaria n° 996, de 10 de junho de 2013. Habilita as cidades-sede da Copa do Mundo FIFA 2014 a participação do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação.